

ホテルの廃材が“めんこい”シマエナガに生まれ変わる 1月9日(月・祝)限定ランチ付のSDGs体験型イベント 「シマエナガをつくろう！SDGs体験ワークショップ」を開催

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長：池田純久）では、1月9日（月・祝）、限定ランチがついたSDGs体験型イベント「シマエナガをつくろう！SDGs体験ワークショップ」を開催いたします。お子様の冬休みの自由研究にご活用できるだけでなく、北海道の旅の思い出づくりにも最適なイベントです。

近年SDGsはメディアで積極的に取り上げられており、京王プラザホテル札幌でも達成に向けた取り組みに力を入れております。

その一環として、これまで小動物をモチーフにして、コンセプトルームやケーキなどの販売や、季節に合わせ館内の装飾に廃材を再利用したオブジェを散りばめるなど、様々な取り組みを実施してきました。北海道の隠れた魅力を発信するこの取り組みは、各種メディアで大反響を呼ぶ等、地域の需要を喚起して、持続的な経済成長に貢献しています。さらにその上で、小動物たちのかわいさを入口に、私達の事業の基盤にある、あらゆる動植物を育む北海道の豊かな自然環境やエネルギー、歴史などその素晴らしさに目を向けていただくきっかけにしていきたいという想いを込めています。

【ワークショップ】

講師は当ホテルのデコレーターシェフ「村上俊二」 匠の技と一緒に体験

今回のイベントでは、取り組みの歩みをさらに一歩進め、本来なら捨てられるはずの廃材に新たな価値を与え、シマエナガのオブジェを制作するアップサイクルというSDGsアクションのひとつを体験していただけます。ホテルから出た廃材に命が吹き込まれ、生き生きとした表情に生まれ変わる課程は必見です。お子様でも簡単にできるよう、制作から塗装まで、動画をまじえてシェフが丁寧に説明いたしますので、安心してご参加いただけます。制作したオブジェはお持ち帰りいただけます。そして、このような地球環境に配慮したモノづくりの楽しさを通してSDGsに貢献できます。

【限定ランチ】

この日のためだけに用意した、特別な「シマエナガの巣ごもりランチ」

食べるのが勿体ないシマエナガづくしの限定メニューをご用意しました。メインは巣に見立てたカダイフ（小麦粉原料の細い糸状の生地）を乗せたオムライスです。ご飯と混ぜて食べる事でバリバリ食感を楽しめます。デザートには卵の中からこちらを覗いているシマエナガも…！おこもりづくしで揃えたランチで癒しの時間をお過ごしいただけます。



▲講師：デコレーターシェフ 村上 俊二



▲制作例（当日制作するのは1体です）



▲シマエナガの巣ごもりランチ

【開催概要】

■日程

1月9日（月・祝）

【ワークショップ】 11：30～13：00

【ランチ】 13：00～14：00

■料金

おひとりさま 5,500円（制作体験・お食事・税・サービス料込）※定員15名様

■会場

【ワークショップ】 3階 雅

【ランチ】 1階 グラスシーズンズ

■ご予約

2022年12月9日（金）11：00～ ホテルHPにてご予約受付開始

■ご注意

※年齢制限なくどなたでもご参加いただけますが、中学生以下のお客様は、保護者同伴でご参加ください。

※写真はイメージです。イベント当日はホテルスタッフはマスクを着用いたします。

【小動物たちが集うクリスマスツリー】 ※展示期間 2022年12月25日（日）まで

アップサイクルした作品で彩られたクリスマスツリーをホテルロビーにて展示中です。デコレーターシェフ村上が制作したシマエナガをはじめ、エゾフクロウ、エゾユキウサギなどの北海道の小動物たちが一堂に集う華やかな仕上がりとなっております。本年は北海道産のドライフラワーを使用したスワッグも加わり、他にはないサステイナブルなクリスマス装飾で北海道の魅力を表現いたしました。



ともに シリワールを育む広場

京王フラザホテル札幌では、生産者や地域とのつながり・信頼関係を生かし、ホテル従業員がもつ(べき)地域への愛着や愛情をもとに、一歩先の北海道の魅力を発信しております。地域内経済循環、さらには地域の持続的発展に貢献してまいります。



コンセプト詳細はこちら
＜ホテルHP＞

当社の新型コロナウイルス感染症への取り組みについては、ホテル公式ホームページよりご確認ください。

本件に関するお問い合わせ：京王フラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 永原、遠山、上家、高橋 迄
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
(ホテルHP)